

EXCLUSIVE

feed & food 75 anos

PORTAL DA INDÚSTRIA DA CADERNÃO DA ZOOTECNIA ANIMAL

CIQSUL
EDITORE

FEEDFOOD.COM.BR

14 - Nº 156 - ABR 20



**COVID-19
MESMO DIANTE
DA ATUAL CRISE,
AGRO BRASILEIRO
ENXERGA
OPORTUNIDADE**



LÍDERES EM SINTONIA

COM TRAJETÓRIAS E PENSAMENTOS SIMILARES, FRANCISCO TURRA E RICARDO SANTIN ASSUMIRÃO NOVOS PAPÉIS NA ABPA NOS PRÓXIMOS MESES. TOM DA MUDANÇA É DE UM TRABALHO DE CONTINUIDADE, DIZEM OS EXECUTIVOS



CARTAS/CONECTE-SE

6 DIÁLOGO ABERTO ENTRE OS LEITORES DA REVISTA

FAST NEWS

8 NOTÍCIAS RÁPIDAS DO AGRIBUSINESS

PONTO DE PARTIDA

10 A GRANDE OPORTUNIDADE DE DESENVOLVERMOS O QUE TEMOS DE MELHOR

FAST NEWS ESPECIAL

12 AS ORIGENS E OS IMPACTOS DO CORONAVÍRUS NO AGRO BRASILEIRO

20 RETIRADA DOS ANTIBIÓTICOS NA AVICULTURA EXIGE TRABALHO EM DIVERSAS FRENTE

QUALIFICANDO

22 UM CENÁRIO DE EXPECTATIVAS E APREENSÕES

LANÇAMENTO

24 DSM LANÇA HY-D, TECNOLOGIA QUE POTENCIALIZA A AÇÃO DA VITAMINA D3

ESPAÇO EMPRESAS

26 OTAVIO FREGONESI CHEGA A POLINUTRI PARA COMPLETAR TIME DE DIRETORES

MARKETING DO AGRONEGÓCIO

28 COMUNICAÇÃO PERSUASIVA E PROPAGANDA SÃO A ALMA DO NEGÓCIO

SOLUÇÕES PWC

44 OS BENEFÍCIOS DAS ANÁLISES DE DADOS PARA OS NEGÓCIOS

FEED

46 BOAS PRÁTICAS E CUIDADOS NA ARMAZENAGEM GARANTEM UMA RAÇÃO SEGURA

VITRINE AGRO

48 UM EXEMPLO DE REAÇÃO À CRISE NO FINAL DA DÉCADA DE 20

ABCS NEWS

54 CONFIRA AS PRINCIPAIS ORIENTAÇÕES SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DURANTE A MATERNIDADE

50

AVES/SUÍNOS

FIBRAS CATEGORIZAM NOVO CAPÍTULO NA NUTRIÇÃO DE MONOGÁSTRICOS

BOVINOS

56 ENCONTRO DE CONFINADORES PREMIX PROJETA CENÁRIO POSITIVO

ASBRAM NEWS

62 UNIÃO PELAS DEMANDAS DO SETOR NORTEIA GESTÃO DE DANIEL GUIDOLIN

64

BOVINOS

A PRODUÇÃO POR TRÁS DA MARCA BEEF PASSION

PASTAGENS

68 UMA REFLEXÃO SOBRE O NOSSO NEGÓCIO

SUSTENTABILIDADE

70 RECICLAGEM ANIMAL REGISTRA PIB DE 8,3 BILHÕES DE REAIS EM 2019

FOOD TECNOLOGIA

72 É HORA DE CAPACITAR PESSOAS EM GERENCIAR SUAS COMPETÊNCIAS

PEIXES

74 EMBRAPA LADO A LADO COM A PISCICULTURA BRASILEIRA

AQUA CENÁRIOS

76 CORONAVÍRUS E A CADEIA DO PESCADO

ABCC NEWS

78 RETROSPECTIVA, MERCADO E PERSPECTIVAS PARA A CARCINICULTURA

CEPEA

80 ANÁLISES DAS PRINCIPAIS COMMODITIES AGRÍCOLAS E PECUÁRIA

META SOCIAL

82 EVITAR A VIOLÊNCIA SEXUAL ESTÁ NO SEU RADAR?





CONFORTO E BEM-ESTAR ANIMAL

PECUARISTA **ANTÔNIO RICARDO SECHIS**
TRANSFORMA CONFINAMENTO EM UM VERDADEIRO
SPA BOVINO E, COM TÉCNICAS DIFERENCIADAS
DE MANEJO, SE DESTACA NO MERCADO DE CARNES
PREMIUM COM A MARCA BEEF PASSION

BRUNO SANTOS, DE NHADEARA (SP)

Quem chega a Fazenda Recanto Vó Cidinha, localizada no pequeno município de Nhandeara, de cerca de 11 mil habitantes, no interior paulista, se depara com uma cena curiosa e completamente oposta das demais propriedades convencionais de pecuária intensiva. Uma suave música clássica toca ao fundo enquanto os animais confinados tranquilamente repousam com sombra e água fresca. Essa é apenas uma das ações com foco em bem-es-

tar animal implantada pelo engenheiro elétrico e pecuarista Antônio Ricardo Sechis, que transformou a fazenda em um verdadeiro spa bovino e hoje se destaca na produção de carne *premium* com a marca Beef Passion.

Sechis abriu as porteiras de sua propriedade para receber a equipe do Confinamento Brasil, projeto realizado pela Scot Consultoria que tem como objetivo visitar e mapear cerca de um milhão de animais criados de forma intensiva nos cinco principais Estados brasileiros confinadores, o que representa, aproxi-

madamente, 20% do gado total confinado no País. A pesquisa, focada em São Paulo, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e Minas Gerais, visa levantar dados e informações precisas sobre a pecuária intensiva no Brasil, tema de grande relevância e com total apoio e parceria da Revista feed&food.

Além da importante coleta de dados, a expedição também tem entre os seus pilares contar histórias de produtores que fazem um trabalho diferenciado em suas propriedades. São pecuaristas como Sechis, que tem como principal pilar de seu negócio o cuidado, atenção e bem-estar com seus bois.

Com área total de 22 hectares, e confinamento estruturado em 10 hectares, o spa bovino tem capacidade estática para três mil animais. Contudo, sempre opera abaixo da capacidade total para não ter grande lotação e assim não estressar ou causar desconforto aos bovinos.

Em seu modelo de negócio, a cria é realizada em sistema extensivo em outra propriedade em Mato Grosso do Sul e a recria acontece em sistema de suplementação intensiva a pasto. A engorda é feita no spa bo-

A DIETA DOS ANIMAIS CONTÉM ALTA CONCENTRAÇÃO ENERGÉTICA E FOI DESENVOLVIDA COM BASE EM ESTUDOS NUTRICIONAIS REALIZADOS COM A UNESP

LANÇAMENTO



O QUE ERA BOM,
FICOU EXCELENTE!

MELHOR
QUALIDADE
NUTRICIONAL

MAIOR
PRODUTIVIDADE

ALTA
DIGESTIBILIDADE

IDEAL PARA
PASTEJO DIRETO
E FENAÇÃO

RECOMENDADO
PARA EQUINOS,
OVINOS, CAPRINOS,
BOVINOS DE CORTE
E LEITE

COM ÁREA TOTAL DE 22 HECTARES, E CONFINAMENTO ESTRUTURADO EM 10 HECTARES,
O SPA BOVINO TEM CAPACIDADE ESTÁTICA PARA TRÊS MIL ANIMAIS



ADEPTO DO
MANEJO "NADA
NAS MÃOS",
**ANTÔNIO
RICARDO SECHIS**
UTILIZA APENAS
A LINGUAGEM
CORPORAL PARA
PARA SE COMUNICAR
COM O GADO

vino, na Fazenda Recanto
Vó Cidinha. "Aprendi com
o meu pai que temos que
ter respeito pelos animais.
Se os bois estiverem bem,
eu estarei também. Pa-
ra nós, eles são sagrados,
por isso a nossa engorda é
realizada no quintal de casa", diz Sechis.

A paixão pela pecuária e por carnes sempre esteve no sangue do engenheiro. Ele que é a segunda geração de pecuaristas, nascido em Nhandeara, começou a trabalhar como açougueiro no comércio do irmão quando tinha apenas 15 anos. Pegou gosto pelo ramo e não parou mais. "Na lida do dia a dia comecei a distinguir a qualidade de uma carcaça de outra. Os cuidados dos produtores e a raça influenciava naquilo que se manuseava. O açougue foi fundamental para eu ter esse discernimento. Aprendi que pequenos procedimentos poderiam resultar em uma carne melhor", destaca.

Em 1988 começou um negócio próprio, engordando boi para vender a carne. Passou por algumas dificuldades nos anos seguintes até acertar a mão para chegar no modelo de negócio de sucesso que tem hoje, com faturamento estimado superior a R\$ 10 mi-

lhões. A estratégia de Sechis foi ir em busca das melhores raças e genéticas com foco em linhagens adaptadas às condições brasileiras de solo e clima.

Atualmente seu rebanho é formado pelos cruzamentos das raças Angus australiana e pelo japonês Wagyu. "Além das espécies, focamos muito no trabalho de pesquisa para melhorar a qualidade da fibra da carne e manejo baseado em um intenso contato com o gado para que ele se acostume com o ambiente de confinamento", destaca o pecuarista.

CONFORTO É COISA SÉRIA. Produtor e grande estudioso, ele leva muito a sério o bem-estar animal e conforto em seu spa bovino. Suas técnicas foram inspiradas no manejo racional e nos ensinamentos de grandes profissionais. Uma das técnicas implementadas na fazenda é o manejo "Nada Nas Mãos". O conceito, criado pelo médico veterinário Paulo Loureiro e propagado pela pecuarista e veterinária Adriane Zart, tem como objetivo a utilização da linguagem corporal para se comunicar com o gado. ▶



www.matsuda.com.br

[f](#) [i](#) [v](#) /grupomatsuda

(18) 3226 2000 - SP
(35) 3539 1800 - MG

A ideia é simples: em vez de forçar os animais a passarem pelas instalações, por exemplo, o objetivo é orientá-los para que façam o movimento desejado sozinhos. A técnica busca resgatar a relação de confiança entre humanos e bovinos, utilizando os instintos naturais do gado a favor dos manejadores. “Com os melhores cuidados, maior interatividade e com uma equipe treinada é possível tirar todo o estresse do animal para que confie naquilo que estamos fazendo para assim, extrair a melhor essência daquilo que pode produzir. Com isso não vendemos a carne, e sim o conceito qualitativo deste produto”, acrescenta.

No dia a dia na propriedade também são utilizadas técnicas para condicionar os animais. Uma delas é a inteiração com bolas e humanos para que assim, os bois se adaptem a situações diferentes que irão passar nas próximas etapas da vida. Outra técnica utilizada, além de som ambiente no spa, é o toque do berrante na hora do trato.

Essa estratégia tem uma explicação: como a propriedade repudia qualquer tipo de maus-tratos, quando o animal é encaminhado ao abate, para evitar que ele estranhe o ambiente ou fique estressado, eles tocam o som de um berrante durante todo o trajeto. Como a música é a mesma ouvida diariamente no momento das refeições, por condicionamento, os animais acabam associando o som a um momento prazeroso (se alimentar) e se movimentam com tranquilidade.

Além do manejo, as estruturas também receberam cuidados especiais. A maior área de confinamento é coberta, bem como todos os cochos e bebedouros. Há bastante espaço e sombra para a boiada se movimentar e descansar. Todos os currais da propriedade também contam com aspersores para diminuir a poeira nos dias mais secos, melhorando a qualidade do ar e ao mesmo tempo a solução garante mais conforto e bem-estar para enfrentar as altas temperaturas dos dias mais quentes.

A alimentação administrada ao gado também é diferenciada e específica: a ração tem alta concentração energética e foi desenvolvida exclusivamente pela Beef Passion, com base em estudos nutricionais realizados com a Unesp. A dieta é balanceada e produzida com silagem de milho na própria fazenda. Os tratamentos são realizados em quatro refeições dosadas ao longo do dia. Dessa maneira, a ra-

MARCA BEEF PASSION
NASCEU COM FOCO NO MERCADO PREMIUM



O SPA BOVINO

ANGUS E WAGYU

Base genética do rebanho

22 HECTARES
Área total fazenda

10 HECTARES
Área de confinamento

3.000 ANIMAIS
Capacidade estática

144 NORMAS
Para receber a certificação

BEEF PASSION

2009 Ano que surgiu a marca

72 Cortes certificados

2 LOJAS PRÓPRIAS
em São Paulo

R\$ 10 MILHÕES
Faturamento estimado

ção não sobra no cocho e não fica velha, perdendo seu valor nutritivo. “Com essa alimentação diferenciada reduzimos a produção de hidrogênio pelo trato digestivo dos animais e consequentemente diminuímos a formação e a emissão de gás metano”, cita Sechis

MARCA PRÓPRIA.

Todos estes detalhes de manejo que garantem conforto animal refletem lá na frente, no abate. Com bois mais bem-acabados com excelente qualidade de carcaça, Sechis, com esses conceitos, agrega valor ao seu produto e abastece um mercado exigente, mas que ao mesmo tempo está disposto a pagar mais por uma carne diferenciada.

Foi de olho neste nicho que os três filhos do produtor, em 2009, sugeriram ao pai a criação de uma marca própria de carne com foco no mercado premium. Um pouco relutante num primeiro momento, Sechis apostou na ideia e assim nasceu a marca Beef Passion, uma grife de carne totalmente diferenciada, apreciada por renomados chefs de cozinha. “Quando minha filha resolveu criar a marca eu não quis me envolver na criação, mas me comprometi a desenvolver e produzir um bom produto para eles. Minha meta era fazer a melhor carne do Brasil, por isso trabalhei ativamente para oferecer uma boa matéria-prima para a marca dos filhos”, lembra o pecuarista.

Para chegar na “carne ideal”, o produtor foi em busca de informações sobre o processo. Por meio de pesquisas em universidades no Brasil, começou a ter um



normas que precisam ser seguidas à risca para que o produtor consiga receber a certificação. “Esse reconhecimento foi fundamental para endossar que estávamos no caminho certo. Além disso, tivemos boa referência com o *chef* Alex Atala, que também atestou a qualidade do nosso produto”, destacou o engenheiro.

Atualmente os três filhos do produtor estão envolvidos com os negócios da família. As duas filhas trabalham exclusivamente com a marca de carne e o filho caçula, que também desde cedo se interessou pela produção de carne, montou uma hamburgueria em Brasília (DF) e participa de eventos na região. Além disso, os 72 cortes exclusivos e certificados com os selos “Australian Passion” e “Grand Passion” são

ANTÔNIO RICARDO SECHIS É O NOME À FRENTE DA FAZENDA RECANTO VÓ CIDINHA, PROPRIEDADE RESPONSÁVEL PELA MARCA BEEF PASSION

vendidos em diversos estabelecimentos especializados pelo Brasil e também em duas lojas próprias na capital paulista. “Nosso objetivo sempre foi produzir a melhor carne do País, de maneira sustentável, respeitando os animais e proporcionando o melhor conforto possível a eles”, finaliza o produtor. ■

norte de como melhorar o *status* dos seus bois. Buscou, então, o selo de sustentabilidade e recebeu a certificação internacional da ONG americana Rainforest Alliance, que atesta a excelência socioambiental em todo o sistema de produção.

Embora seja usado para definir o tra-

tamento da carne, o termo sustentável é muito mais amplo. O protocolo seguido por Sechis inclui toda a cadeia produtiva: garantia do bem-estar animal, reaproveitamento de dejetos, questões trabalhistas, manejo de pastagem, entre outros. A carne é apenas o resultado final de 144



**Máxima +
Produtividade**

Catofós®
ALTO DESEMPENHO ENERGÉTICO **B12**

- ✓ 100% Butafosfan (Fósforo Orgânico)
- ✓ Ação imediata e alta eficácia